

# **CARL MOTHANDER**

## **Kulinaarsed vested**

Rootsi keelest tõlkinud  
Anu Saluäär

„Loomingu Raamatukogu kuldsari“  
SA Kultuurileht

**Tõlgitud väljaandest:**

Carl Mothander  
Kulinariska kåserier  
Thora Holms Förlag  
Stockholm, 1931

**Muudetud trükk väljaandest:**

Carl Mothander  
Kulinaarsed vested  
Rootsi keelest tõlkinud ja saatesõna kirjutanud Anu Saluäär  
Järelsõna Torkel Jansson  
Loomingu Raamatukogu, 2014, nr. 40  
Tallinn, SA Kultuurileht

Toimetanud Kai Aareleid  
Kujundanud Maris Kaskmann

© Tõlge eesti keelde ja järelsõna. Anu Saluäär-Kall ja Loomingu Raamatukogu, 2023  
© Kaanefoto. Vikipeedia

Trükkinud Pakett

ISSN 2674-4678 (trükis)  
ISSN 2674-4686 (epub)  
ISBN 978-9916-713-51-8 (trükis)  
ISBN 978-9916-713-52-5 (epub)

**CARL MOTHANDER**

NEDMAN



**KULINARISKA  
KÅSERIER**

THORA HOLMS  
FÖRLAG



## TEEDJUHATAV EESSÕNA

Nagu lugeja küllap peagi märkab, ei toimu need pisut eriskummalised sündmused, mida selles raamatukeses kirjeldatakse, mitte Rootsis, vaid mere teisel kaldal, ühes neist uutest riikidest, mis loodi sõja ja suure revolutsiooni tormides. „Uus“ on see väike maa küll ainult poliitilises mõttes. Tegelikult asub lugeja klassikalisel maal – ühe kõige õilsama ja eksklusiivsema mõisakultuuri varemetel, mis meie maailmajaol on olnud ette näidata. Nendel varemetel on tärganud see väike mõis, kus leiab aset enamik siin kirjeldatud pisikestest pidudest.

Kui tagasihoidlik Tohisoo tänapäeval võibki tunduda võrreldes sellega, mis ta kunagi oli, on see kaunis villa siiski seitsme sajandi pikkuse härrandliku külalislahkuse ajaloo otsene pärija. Selles natuke bisarses miljöös, sellest üüratust vana feodaalse traditsiooni ja ebaküpse revolutsioonilise tänapäeva segust on võrsunud isemoodi segakultuur, millele Rootsis ei ole mitte kõige vähematki vastavust. Ühelt poolt vanaaegse maamõisniku, teiselt poolt uusasuniku kombel nauditakse Tohisool elu külvi ja lõikuse vahel.

Kui kartul on septembri lõpul üles võetud, kolitakse vanasse hansalinna, mitmesaja-aastases patriitsimajas asuvasse korterisse kõrgel Toompeal. Mõistagi on ka nendesse vanadesse majadesse sisse hiilunud tänapäeva tähtsamad tehnikasaavutused, aga ikka veel hõljub Toompea-maailma kohal mineviku lõputu vaikus. Omamoodi ajaloomuuseum – Okasroosikese-unes.

Kodus Rootsis on vähe ettekujutust nendest kannatustest, mis sõja puhkemisest peale on nendest kaugetest maanurkadest üle käinud. Kõikide rahaväärtuste täielik inflatsioon ja „agraarreform“ – üks revolutsioonitormide kõige ränkraskemaid nuiasid – on löönud vanad feodaalmõisad kildudeks ja loonud uue maailma, nii heas kui halvas. Rikas on vaeseks jäänud ja vaene pole mitte kuigi palju rikkamaks saanud.

Ehkki igapäevaelus on tulnud loobuda kõigest, millel ei ole olulist tähtsust, piisab siiski neist minevikust päästetud kildudest, et anda meie elule suhteliselt avarat ja õdusat komforti. Paljugi, mis kodus Rootsis on enesestmõistetav hädatarvidus, on siin peadpööriv luksus, samal ajal kui siin on odavalt saadaval mõndagi muud, mida Rootsis võib nautida ainult jõukas inimene. Siinne vaesus, kus kõik on vaesed sularaha poolest, ei ole kibe, kuid sunnib kõiki vältima mitte otseselt vajalikke väljaminekuid ja võtma seda, mida oma maja-pidamine pakub.

Aga kuidas võib arukas inimene selles kehvapoolses maailmas võtta ette kulinaarsete vestete kirjutamise? Kas Tohisoo elu võib meie ärahellitatud Rootsile huvi pakkuda?

Tegelikult ei ole neid väikesi pidusid Tohisool peetud „paljalt lõbu pärast“. Enamasti on neid korraldatud selleks, et pisut julgustada tervet hulka inimesi, keda Tohisoo piiride taga on homne päev varitse- nud nagu julm metsloom. Tohisoo elanikud on ausalt katsunud sinna ümber istutada midagi sellest täiesti erilisest rootsi külalislahkusest ja peomeeleolust, mis keset elu hallust siiski alati söandab naerda ja maiseid rõõmusid nautida. Aga alati on esiplaanil olnud tore ja originaalne peokorraldus, mitte niivõrd kostituse peenus ja küllus.

Paljud rootslased – nii meie tuttavad kui ka meile tundmatud – on aastate jooksul Tohisoole sattunud. Ja selle järgi, mis nad on kirju- tanud meie külalisraamatusse või avaldanud ajakirjanduses, näib, et nad on üldiselt ikka leidnud siit lapikese oma kodumaad. Võib-olla on Tohisoo mõis täitnud väikest viisi ka välismaal rootsluse säilita- mise ülesannet.

*Carolus*

## KALLI KAASA PRUUKOSTIHÕRGUTISED

Abielul on häid ja halbu külgi, see on kindel ja tõsi, aga meie abielu siin maal on palju päevi olnud üksainus suur õitsev ristikuväli kuldses päikesesäras. Kallis Kaasa on olnud mahe nagu valge liiliaõis varre otsas, tema hääl on sosistanud nagu läänetuuleke päikeseloojaku pühal tunnil. Minu maaelu kohal on hõljunud just nagu paradiisiaia vaimustav meeleolu.

Et midagi on teoksil, sellest olen ma küll aru saanud – aga mis? Vaevalt kaks nädalat tagasi oli viimati kostnud hüüatus: „Mul ei ole midagi selga panna!“ Proua riietusruumi kapp on nüüd triiki täis siinmail vaevalt tuntud moehilpe. Tänavused kuurordireisid on ammugi seljataga. Mis see võiks siis olla?

Täna see tuli. Ühel päeval septembri hakul, kui algav sügis paistab olevat meelt muutnud ja loodus on veel korraks rõivastunud südasuve meelisegavasse hiilgusesse.

Mahedalt ja paitavalt puhus hommikutuul minu magamistoa lahtisest aknast sisse. Päikesekiirte kimp nihkus patja mööda minu ninale aina lähemale. Samal hetkel, kui see ninani jõudis, hüppasin ma voodist välja nagu nooruk ja söötsin hommikuse duši alla, nautisin nagu tuline merihobu jooksvat külma vett, mähkisin end valgesse supelmantlisse ja läksin alla aeda, et alustada uut päeva paari külmast näpistatud, mahlast tilkuva pirniga. Hommikune sigaret suus, käisin seejärel ringi ja vaatlesin mõisa vilgast tööelu. Mõned mu sõbrad ja alamad tulid mulle poolehoidu avaldama. Preili mäkerdas oma ekstaatiliste tervitushüpetega mu supelmantli ära. Petter kires ja lehvitask tiibu, nagu omamoodi õukonnareveransi tehes. Napoleon viskus nurrudes selili ja lasi ennast kõhu pealt sügada, Nora hõõrus nina minu põse vastu ja palus sadulat selga.

Pool tundi hiljem astusin, habe laitmatult aetud, saapad viksitud ja värskes võõrasema linase kuue nõõpaugus, verandale, kus kirjutas pidžaamas Kallis Kaasa mind kui oma isandat ja kuningat tervitas. Pruukostilauda nähes ma võpatasin. Imede ime! Värvide poeem!

Lauale oli laotatud roosa teelaualinik, millele oli asetatud suurte roosiõitega Taani kohviserviis, kolm kimpu kastevärskaid värvilisi moone heitsid üle laua oma roosat sära sädelevatele kristallklaasidele. Ja kellelgi ei olnud ei nime- ega sünnipäeva.

Istusime lauda. Hommikune kohvijoomine on mu lemmiksööma-aeg, seejuures on mul täiesti oma maitse ja ma muutun pehmeks nagu vaha, kui see soodsalt välja kukub. See, kes oskab mulle õiget pruukosti pakkuda, võib mind oma väikese sõrme ümber mässida.

Kõigepealt jõin klaasi külma hommikust piima. Seejärel valmistas Kallis Kaasa mulle võileibu.

Suurele röstleivakäärule – mis oli veel krõbe ja kergelt soe – määris ta kodutehtud, soolamata võid. Sellele pandi paks viil külma lambapraadi, millele määriti külma kastet. Peale puistati peeneks hakitud murulauku, et see hoiaks kinni paari õhukest mahlast tomativiilu. Pisut soola, pisut pipart, näputäis hakitud peterselli. Päikesekiir langes sellele jumalikule maiuspalale, mis oli kunstipäraselt välja kasvanud Kalli Kaasa loomingu kätte. Ah, missugune hommikuhõrgutis! Kohv valati välja. Rootsi ajalehtede kohvikeetmisvõistluse kiuste pean ma meie oma retsepti kõikide kohviretseptide vürstiks ja kuningaks. Kaks teelusikatäit mitte liiga peeneks jahvatatud kohvi ühe suure tassi külma vee kohta, mis väga aeglaselt aetakse keema harilikus, hästi puhastatud kolmejalgses vasest kohvikannus, lastakse tõmmata paar minutit tasasel tulel ja seejärel selgineda iseenesest kümne minuti jooksul. Serveeritakse otse vaskkannust. Koor nii paks kui võimalik.

Abikaasa asus valmistama hõrgutist number kaks. Saiakäärule määriti külma searasva, mis puistati üle peeneks hakitud toore selleliga. Selle peale külmad munalõigud, õhuke kord tilli, vasikapraekastet ja kerge sabin riivitud mädarõigast. Pisut soola. Köhklevat lugejat karistatakse sellega, et ta seda kunagi maitsta ei saa.

Samal ajal kui ma pimedana ja kurdina kõige muu vastu maailmas seda poemi nautisin, valmistas Kallis Kaasa kolmanda hõrgutise. Paberõhuke pumpernikkel võiga, lahja keedetud suitsusink, sinep, õhukesed punapeediviilud, saiaviil võiga, ja hõrgutis oligi söömiseks valmis.

Viimane hõrgutis kui kodumaa tervitus, lihtne ja loomulik, mis võidutseb kõikide keerukamate kolleegide üle samas maitsekategoorias: nisujahust näkileib, paks kord võid ja priske lõik värskelt läikivat „Västerbotteni koorejuustu“.

Valati teine tassitäis kohvi. Kaks tükki värsket keeksi. Ja viimase kohvilonksu kõrvale sigaret.

Sellega olin ma küps ja valmis nõustuma kõigega, mida abikaasal iganes ei oleks kavas olnud mulle ette panna.